

日立なら、もっとペルシー。





ม_ี 1! 2! 3!

3口がすべて大火力IH ダブルオールメタル対応(左右IH) 左右IHは、鉄・ステンレス鍋に加えアルミ・ 銅鍋も使えます。*!(中央 IH は、鉄・ステンレス鍋対応)



※イメージ図

オールメタル対応とは

- ●オールメタル対応
- 一般的に鉄・ステンレス鍋に加え、アルミや銅の鍋も 使えるIHヒーターをオールメタル対応としています。
- ●ダブルオールメタル対応

また、オールメタル対応の IHヒーターを左右に配置したものをダブルオールメタル対応としています。

匠の火加減

滴温調理機能

鍋底温度をダイレクトに広範囲にはかる 光&4温度センサーで、 予熱も加熱もたくみにコントロール。



※本体構造をイメージ化しています。実際には光&4温度センサーやコイルなどは外から見えません。

過熱水蒸気でヘルシー調理
ワイド & ビッグオーブン
過熱水蒸気で脂・塩分を落とす
新採用! ヘルシー調理も選べます。



ダブルオールメタル対応 3口IH 日立 IH クッキングヒーター







本体希望 **418,950**円(税抜399,000円) オールメタル対応(アルミ・銅鍋加熱時は2.6kW)

*1 鍋底の直径が小さいものや鍋底が反っているものなど鍋のサイズや形状、また、鍋の材質によっては使えないものがあります。詳しい内容についてはカタログをご覧ください。○価格にはキャビネットは含まれません。○説明用に「表示部」を点灯しています。○実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。○機種によって品切れ、仕様変更の場合がありますのでご了承ください。○全2000マークの商品は単相200Vの電源工事が必要となります。○ご使用の際は、必ず「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。○ご購入の際は、必ず「保証書」の記入事項をご確認の上、大切に保存してください。○心臓用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。○商品の価格には、配送・設置調整・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。

ホームページ kadenfan.hitachi.co.jp 日立の家電品

k+ -7 7 55 C







お客様相談センター / 日立家電品のお買物・お取り扱いについてのご相談を承る窓口 0120-3121-11 受付時間9:00~17:30(月~土)、9:00~17:00(日・祝日) 携帯電話、PHSからもご利用できます(年末年始は休ませていただきます)。

TOSHIBA

Leading Innovation >>>



選んだ温度でクッキング!

火加減がむずかしいお料理は、「適温おまかせ調理響でカンタンに

光センサー

DSP&光センサー搭載

温度を設定したら、

予熱も、調理も火加減おまかせ。

適温おまかせ調理

東芝の「適温おまかせ調理⁴⁴~」は、オーブンのように温度を設定して調理ができる新しい タイプのIHクッキングヒーター。温度を選ぶと自動で火力調節するので、火力の扱いが難し いメニューの「予熱不足」「焦げすぎ」「中に火が通っていない」などの失敗を防ぎます。

鍋フリもOK

●フライパン調理も140℃~270℃まで10度ずつ設定可能(揚げ物は140℃~200℃)

●予熱もお知らせ ●少量天ぷら油100g**対応









3ロIHクッキングヒーター 75cmトップブレート ロラアインバータ 2001 シルバー 30A仕様



BHP-V731S 本体希望小売価格 346,500円(税抜 330,000円、工事費別)





BHP-V631S 本体希望小売価格 325,500円(税抜 310,000円、工事費別)



左右同時に飛温おまかせ調理や改新機能などのオート調理はできません。※2 適温おまかせ調理で使える鍋やフライハンには条件かあります。※3 2009年2月5日現在、Hケッキンクヒーターにおいて、※4 標準使用裏は800g。※写真は本体をキッチンに組み込んだ、「チェ・冬写真は全点灯時のイメージです。* 務品価格には、配送費、設置調整費、工事費、使用済み商品のお引き取り異等は含まれておりません。※IHケッキンクヒーターご使用に際し、心臓用ベースメーカーをお使いの方は専門医師とよくご相談の上、お使いください。

(群しくはこちらのホームページへ) http://toshiba-ihcook.jp/

東芝ホームアプライアンス株式会社/電化機器営業部 〒101-0021東京都千代田区外神田2-2-15 (東芝昌平坂ビル)

東芝の家電商品に関するご相談はお買い上げの販売店にご相談下さい。 販売店にご相談出来ない場合は右記にお電話下さい。

南品頭が、お取り扱い・お手入れなどのご相談 「東芝生活家電ご相談センター」 100 0120-1048-76 **живы** мысьностина 022-774-5402



住乱忙電化

2010.**5** May

vol.22 No.

事語イラスト・デザイン: WAYSGLDBAL



特集 みんなが集う楽しいキッチン

on いろいろ家族の いろいろキッチン

帝塚山大学 北浦かほる

- 11 「日本の台所と食文化」 母の台所から娘のキッチンへ 食空間の移り変わり は関係には守
- 15 IHクッキングヒーターによる 食事空間の可能性 公的賃貸住宅の食事空間の設計から ジャス 加藤 精一
- 19 キッチンコミュニケーションを支える オープンキッチン
- 23 近未来電化物語?『どこでもキッチン』 IHが拓く新しい食事のスタイル ディー・ダブリュウ・アール 白神 泰彦
- 28 アートに昇華したキッチン 新しい価値観の誕生 トーヨーキッチン&リビング 後藤 歌井
- 31 **くらしを楽しむ調理家電の活用法** 炊飯器・オーブンレンジの活用でくらしにゆとりと楽しさを 東京電力 石川 みちえ
- 35 集合住宅におけるキッチンの変遷 UR都市機構「集合住宅歴史館」を紹介しながら UR都市再生機構 田中啓文
- 40 IH専用室内循環フード 室内循環フードの特性と実使用性能評価 富士工業 林健一郎
- 43 IHクッキングヒータ専用室内循環フードの性能評価 大同大学 光田恵・棚村 壽三
- 47 スタイルキッチン導入住宅における IH用循環型空気清浄システムの実性能評価 東京電力 小林 和幸

各誌ページをご覧ください

日本工業出版





模帯はこちらから

Topics

- 51 賃貸オーナーさまが注目する 「オール電化エコ賃貸」 賃貸住宅市場にも、エコキュート採用の流れ 関西電力 室 龍二
- 55 マンション向け電気自動車充電システム 『i-CHARGER』

日本宅配システム/三菱自動車

連載

- 57 住宅の経済と文化 図 暮らしのなかの"つもり"の効用 加納 義種
- **59 老いの戯れ言放談 第**13回 川上 正夫
- 65 洗濯機ものがたり - 進化を続けて100年 - 第16回 二槽式洗濯機ものがたり(2) - 急速な普及 - 生活家電研究家 大西正幸

Product navi

67 シンプル&ハイクォリティ。 みんなの声に応えたノンフレームの シンプルタイプIHクッキングヒーター 東芝ホームアプライアンス

連載

- 71 子育て真っ最中!団塊Jr.の住まい考 45 日記 藤原 千秋
- 73 行きたい!触れたい!感じたい! ベトナムの人と暮らし 第72回 出張今昔一機内食のこと 昭和女子大学国際文化研究所 内海 佐和子



特集

01 いろいろ家族のいろいろキッチン

「食べる」という行為はいつの時代でも人々を結びつけ、生活を豊かで魅力あるものにしてきた。台所が何をする所であるかという位置づけは、人間の生活とともに時代の中で変化し、今もなお変わり続けている。

11 「日本の台所と食文化」

古来日本人は「外の文化」に魅せられ、積極的に受け入れてきた。「食」に関してもそれは同じて、時間をかけつつも「内の文化」へと変貌させ、新たな伝統を創出させてきた。ひと昔前に比べて「台所」は多様になったが、それは日本の食の歩みを辿ることで判明する。

- 15 Hクッキングヒーターによる食事空間の可能性 日本の食事空間は、個食空間からDKへと変化してきたが、家族関係における食事の重要性が 高まるにつれて家族のコミュニティ空間(家族室)の中に一体化されてきている。IH調理器 は、このようなコミュニティ空間をつくるために有効な機器といえる。
- 19 キッチンコミュニケーションを支えるオーブンキッチン 日本の歴史の中で、生活空間の在り方は、そこに住まう人の営みに併せて変わってきた。現 在ではキッチンとリビングの境が曖昧となり、生活の中心がキッチンとなるような住まい方 が確実に増えてきている。
- 23 近未来電化物語?「どこでもキッチン」 ドラえもんのひみつ道具のような「どこでもキッチン」が、今や現実のものに!? IHの普及 で大きく変わりつつある食事のスタイルを生活史の視点から考察し、オール電化と住まい方 のトレンドを予測。「どこでもキッチン」で楽しむ、アイデアレシビも紹介する。
- 28 アートに昇華したキッチン トーヨーキッチン&リビングのモノづくりは、既成概念にとらわれず、常に物事の本質を見直し、新しい取組みを行っています。「ISOLA Linear」はキッチンをインテリア空間のオブジェとして捉え、新たな価値観をもつ製品として誕生しました。
- 31 くらしを楽しむ調理家電の活用法 家庭での加熱調理は今やコンロのみでなく、様々な種類や機能を持った調理家電により行われている。ここでは、アンケート調査結果と家電試験結果をもとに、家庭での調理スタイルと調理家電の使用実態と活用方法について紹介する。
- 35 集合住宅におけるキッチンの変遷 現在でこそ住宅の中心ともなるキッチンであるが、高度成長期に至る以前まで、裏方の存在 であった。そのキッチンが住宅において表舞台に登場する経緯とその後のキッチンの変遷を UR都市機構都市住宅技術研究所「集合住宅歴史館」の展示を通して紹介していく。
- 40 IH専用室内循環フード 空調エネルギーをセーブするエコなレンジフードを実際にご使用された方の声、循環フード の特長を生かし、今まで成し得なかった場面での実採用例を紹介する。
- 13 IHクッキングヒータ専用室内循環フードの性能評価 調理時に燃焼ガスを発生しないというIHクッキングヒータの特性を活かし、室内空気を屋外 小排気することなく循環させながら、発生する臭気、水蒸気および油を処理する新たな設備 が複数のメーカーから商品化されている。本稿では、その脱臭性能に着眼し評価試験を行っ た結果について紹介する。
- 47 スタイルキッチン導入住宅におけるIH用循環型空気清浄システムの実性能評価 IH クッキングヒータは燃焼ガスを発生しないことから、臭いや煙を循環除去するIH 空清システムを使うことで、レンジフードから解放された空間づくりが可能となった。本報では、スタイルキッチンを購入したお客さまにおける調理後の温熱・空気環境について、従来の「レンジフード」と比較した結果を紹介する。

Topics

51 賃貸住宅オーナーさまが注目する「オール電化エコ賃貸」 住宅市場の中で普及が拡大している省CO.給湯システム「エコキュート」。現在賃貸住宅市場 でもオーナーさまとのニーズの合致しその普及が進んでいる。ここではその背景と理由、今 後の可能性について紹介する。

5 マンション向け電気自動車充電システム『i-CHARGER』 『i-CHARGER』システムは、集合住宅に設置する宅配ボックスの機能を活用し、駐車場において電気自動車への充電が容易に行えるインフラを提供するものである。その概要を紹介する。

連載

57 住宅の経済と文化 第87回

日本人ぐらい "つもりになること" に社会的価値を見出すという民族もいないのではないだろうか。しかし、もしかしたらみんなが "つもりになる" ことで何かを生み出している場合もある。"つもり" こそ文化の母かもしれない。

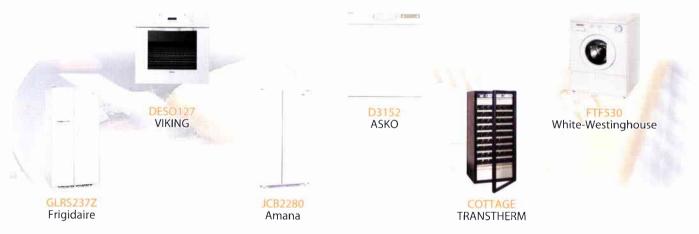
老いの戯れ言放談 第13回 初産の死を味わうことになった母親の悲痛な思いは、尋常な慰めなどで癒されるものではない。まして、初孫を人一倍に待ちわびている祖母には、自分自身が出産の様相を実感しているだけに、死産、乳児の死に際した母親の心境は、切実な苦悩であり、衰切なものを感受している。だが、[諸行無常、生有必死・生促是苦]の是世では、"人皆生を楽しまざるは、死を恐れざる故なり。(徒然草第93段)"とするも、又是良しと思われる。

55 洗濯機ものがたり 第16回 1959 (昭和34) 年、イギリスのフーバー社が再び二槽式洗濯機を開発し、日本の各社に影響を与えました。噴流式洗濯機の横に便利な脱水機を組み込んだのです。1960 (昭和35) 年、二槽式洗濯機も三洋が最初に発売し、各社いっせいに参入しました。それから約10年、普及は90%を超え、年間400万台となりました。

- 71 子育て真っ最中!団塊irの住まい考 第45回 自宅(マンション)を構えて8年にもなるのに、いまだ実家自室に私物を多量に残している 筆者。そこには自分以外の誰にも見せられない、およそ四半世紀前に書き始められた「日 記」が眠っていて、いまだ発掘の度に現在の筆者の心を大きく揺さぶるのだった……。
- 73 行きたい!触れたい!感じたい!一ベトナムの人と暮らし 第72回 旅の食の楽しみに機内食があります。機内食はメニューや味にお国柄が出るうえ、長時間移 動で飽きた時の気分転換としても嬉しいもの。しかし、近年、世界的不況を受けた経費節減 のあおりで機内食にも変化が。そこで、今回はベトナム航空の機内食の話です。



世界で初めて乳白色の人工大理石を使ったオブジェのようなIHクッキングヒーター/Electrolux



東京本社ショールーム。リニューアルオープン!

"世界が認めたトップブランドを多数展示しております"

新しくリニューアルオープンしたツナシマ商事の体験型ショールーム。確かな選択眼と安心の実績をもとに、世界中からセレクトしたトップブランドのキッチン家電を、実際に使って試すことができます。 土曜日も営業し、商品知識豊富なスタッフがお待ちしております。

〈営業時間〉9:00~18:00 月~土(日・祝休み)予約不要 ※但し機器実演希望の方は要予約





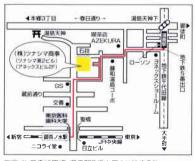












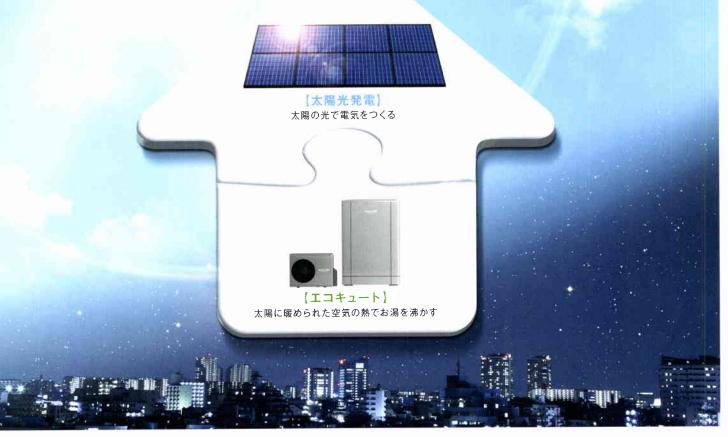
東京メトロ千代田線・湯島駅5番出口より徒歩3分 JR中央線・御茶の水駅及び山手線・御徒町駅より徒歩10分

お問い合わせは一

‱ 紫 ツナシマ商事

本 社/ショールーム 〒113-0034 東京都文京区湯島3-20-12 TEL.03-3833-1331(代) 大阪営業所/ショールーム 〒550-0006 大阪府大阪市西区江之子島1-7-3 TEL.06-6448-4111(代) ホームページリニューアルオープン! URL http://www.tsunashimashoji.co.jp/ ッナシマ商等が取り扱う、ユーティリティ・原列機器の 詳しい情報や複用をご覧いただけます。

2つの太陽と、暮らす。



快適な毎日を、もっといい明日へつなげていくために。オール電化は、進化を続けています。

「ツインソーラー」は、その進化のひとつ。太陽光発電に、太陽に暖められた空気の熱を利用するエコキュートを組み合わせ ることで、CO2の排出をさらに抑えることができます。太陽という再生可能エネルギー源を活用しながら、効率よく過ごしやす い低炭素なスタイル。人にも、地球環境にも、もっとやさしい暮らしを。今、エネルギーは、新しいステージへ踏み出しています。

太陽光発電を採用された約8割*のお客さまがオール電化を選択。 これが、明日のエネルギー標準です。

Twin Solar

- 太陽の恵みで暮らそう -

*東京電力調べ(東京電力サービス区域内、平成21年4月~平成22年1月の間に新築されたお客さま)



オール電化住宅・電化機器システムに関するお問い合わせは

0120-432-910 <a href="https://en.com/philips://en.com/ph